FORNO TURBO COMPACTO GÁS
HORNO TURBO COMPACTO GAS

FTCG-4
FTCG-5
FTCG-8
FTCG-10



Manual de Instrução
Manual de Instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de Garantía

SUMÁRIO

SUMARIO

1. APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

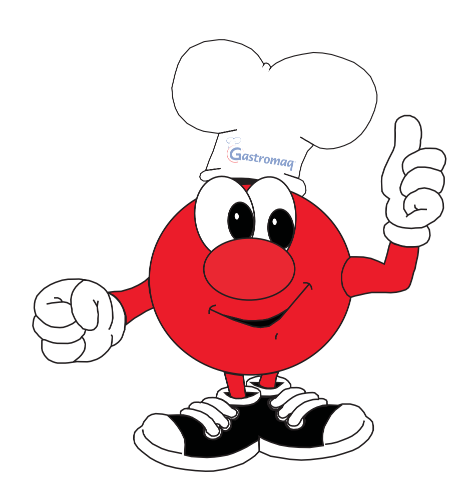
Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam o FORNO TURBO COMPACTO GÁS à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

2. FINALIDADE DO MANUAL

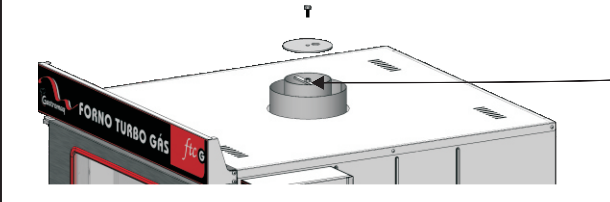
A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



3. RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspecione o seu Forno para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

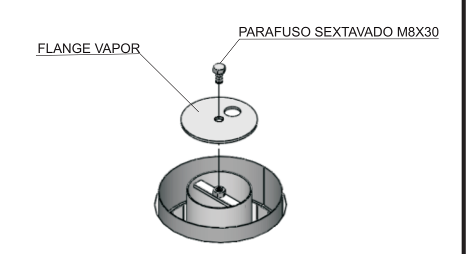
3.1 TRANSPORTE



Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

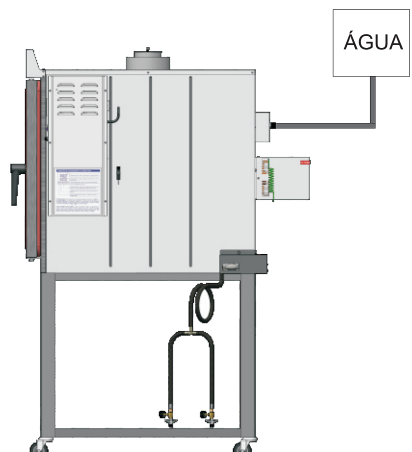
3.2 MONTAGEM FLANGE VAPOR

Para manter a temperatura no interior do forno, monte a flange vapor conforme desenho ao lado. Para um ajuste adequado na flange utilize apenas parafuso sextavado M8x30.



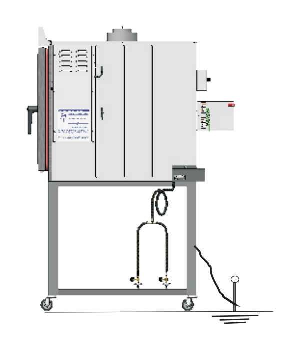
4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

4.1 INSTALAÇÃO DA ÁGUA



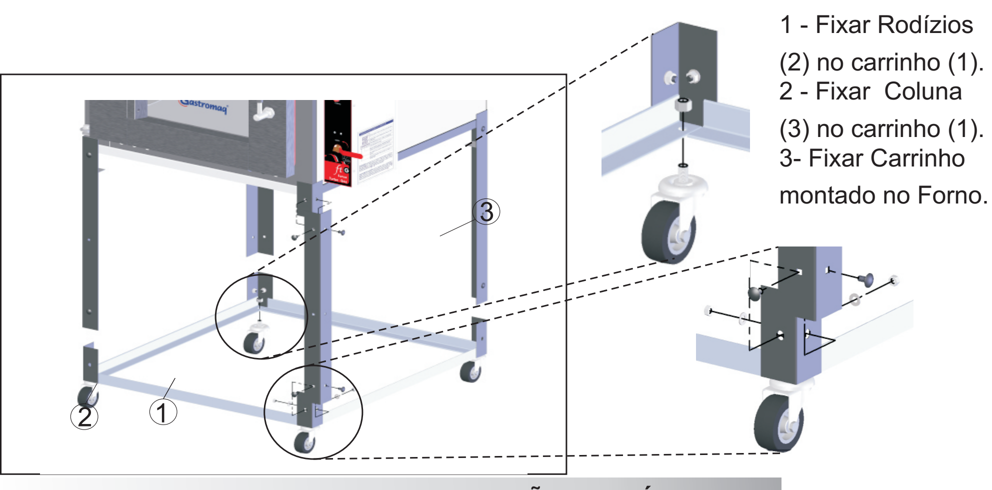
Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

4.2 ATERRAMENTO DO FORNO



Para a segurança do operador e componentes eletrônicos do forno, recomendamos que se efetue o aterramento do equipamento. Recomendamos utilizar fio 2,5mm, enterrando a haste cerca de 50 cm do solo.

4.4 MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTG-4 E FTG-5



1 - Fixar Rodízios (2) no carrinho (1).

2 - Fixar Coluna (3) no carrinho (1).

3- Fixar Carrinho montado no Forno.

4.3 PROCEDIMENTO PARA INSTALAÇÃO DO GÁS

- ✓ Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- ✓ Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- ✓ Use sempre a mangueira correta, com uma 'malha' transparente e com uma tarja amarela, onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- ✓ Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramenta;
- ✓ A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas;
- ✓ Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- ✓ Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- ✓ Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;
- ✓ Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 1 Kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os FORNOS TURBO COMPACTO GÁS, FTCG-4, FTCG-5, FTCG-8 e FTCG-10, atendem às necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos, cucas, biscoitos e pizzas com grande economia em relação a fornos com outras fontes de calor. Estes fornos possuem as seguintes características:

- ✓ Indicador de temperatura e tempo digital;
- ✓ Botão de vapor com acionamento digital;
- ✓ Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
- ✓ Vidro temperado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para água da vaporização instalada;
- ✓ Rodízios para facilitar o deslocamento;
- ✓ Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- ✓ Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo;
- ✓ Tempo médio de cozimento de 15 a 18 minutos.

5.1 FORNO FTCG-10

- ✓ Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 1000 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,2 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 300 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 200 Kg

5.2 FORNO FTCG-8

- ✓ Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 800 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 276 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 190 Kg



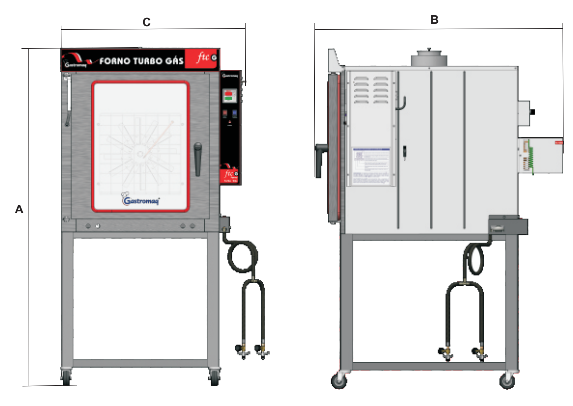
5.4 FORNO FTCG-5

- ✓ Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,45 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg

5.4 FORNO FTCG-4

- ✓ Quantidade de assadeiras: 4 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 400 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,45 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg

5.5 DIMENSÕES DO FORNO



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTCG-4/5	1450	1250	930
FTCG-8	1670	1270	930
FTCG-10	1840	1270	930

6. OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO

FORNO TURBO GÁS

Controlador

Chave Turbina

Chave Geral

Ao receber seu forno, é necessário tomar algumas precauções na hora de ligá-lo. Siga as orientações abaixo para o correto funcionamento da máquina:

1. Verifique a voltagem do seu forno antes de conectá-lo na tomada;
2. Após a verificação da voltagem, conecte o cabo na tomada;
3 Ligue o disjuntor, localizado atrás do painel;
4. Acione a chave geral e a chave da turbina;
5. Programe temperatura e o tempo desejados.

Para o funcionamento das lâmpadas de iluminação da porta, quando necessário pressione a tecla .

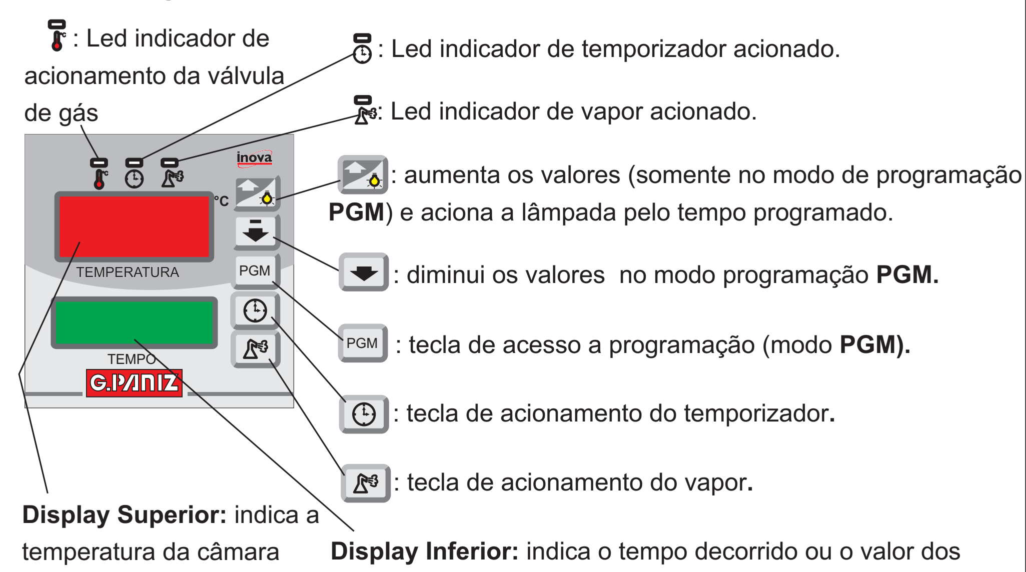
ATENÇÃO

Sempre operar o forno com o turbo ligado.
O Forno está equipado com micro interruptor que desligará a turbina quando a porta for aberta.





7. FUNÇÕES DO CONTROLADOR



: Led indicador de acionamento da válvula de gás

: Led indicador de temporizador acionado.

: Led indicador de vapor acionado.

: aumenta os valores (somente no modo de programação **PGM**) e aciona a lâmpada pelo tempo programado.

: diminui os valores no modo programação **PGM.**

PGM : tecla de acesso a programação (modo **PGM).**

: tecla de acionamento do temporizador**.**

: tecla de acionamento do vapor**.**

Display Superior: indica a temperatura da câmara inrterna.

Display Inferior: indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis.

PROGRAMAÇÃO: para programar a temperatura desejada pressione a tecla PGM , em seguida aparecerá no display superior as letra SPt, neste momento pressione as teclas ou até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione novamente a tecla PGM**,** em seguida aparecerá no display superior as letras tPO**,** neste momento pressione as teclas ou até o tempo desejado.

7.1 ALARMES

Alarme do Temporizador: O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação “zerar”, ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação. Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla PGM .

Alarme do Gás: Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás. O led será acionado e após 15 segundos, o alarme soará indicando as letras GAS no display superior e FALH no display inferior. Desligue o forno, verifique a válvula de gás e inicie o forno novamente.

Alarme do Termopar: Caso o controlador detecte algum problema com o termopar, o alarme é disparado e o led será acionado. Após 15 segundos, o alarme soará indicando as letras tEr no display superior e FALH no display inferior. Desligue o forno, verifique o termopar e inicie o forno novamente.

7.2 PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

VAPORIZAÇÃO: para programar o vapor mantenha pressionadas as teclas e e em seguida aperte a tecla . No display superior aparecerá as letras UAP . Pressione as teclas ou até o tempo desejado e a tecla PGM para validar a operação.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 ALTERAÇÃO DE TENSÃO

Os Fornos Turbo Compacto Gás monofásicos podem ter a sua voltagem alterada. Para isso basta entrar em contato com a assistência técnica e solicitar as seguintes peças (de acordo com o modelo do seu forno e a voltagem desejada):

Transformador	13689	13723	13689	13723
Disjuntor	13675	13674	12774	13675
Válvula D´água	10331	10331	10331	10331
DESCRIÇÃO	FTCG-4/5 110V	FTCG-4/5 220v	FTCG-8/10 110V	FTCG-8/10 220v

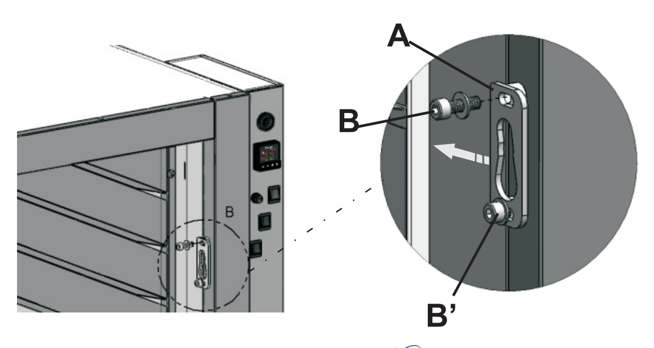
Para alterar a tensão de funcionamento do motor, verifique a placa de identificação do mesmo.

OBS: Os itens citados na tabela acima não são cobertos pela garantia.

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

A limpeza de seu forno deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

8.1 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA



Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

1) Com uma chave allen afrouxe os parafusos (**B**) e (**B’**);

2) desloque a peça (**A**) no sentido indicado aproximadamente 3mm;

3) aperte novamente os parafusos (**B**) e (**B’**).

9. ESQUEMA ELÉTRICO - FTCG

LIGAÇÃO PORTA

Lâmpada

Micro

Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²

Fio Auto-Flexível Preto 0,75 mm²

Fio Silicone 200°C Preto 0,75 mm²

Válvula D'água

Fio Silicone 200°C Amarelo 0,75 mm²

Válvula Gás

Nota dos Disjuntores:
Disjuntor 10A p/ motor 1/4" cv em 110V
Disjuntor 5A p/ motor 1/4" cv em 220V

Disjuntor 20A p/ motor 1" cv em 110V
Disjuntor 10A p/ motor 1" cv em 220V

MOTOR
1/4CV e 1 CV

Fio Silicone 200°C Preto 1,5 mm²

Fio Silicone 200°C Branco 1,5 mm²

Cabo Elétrico 750V 1,5

LEGENDA

- Fio Auto-Flexível Branco 0,75 mm²
- Fio Auto-Flexível Preto 0,75 mm²
- Fio Auto-Flexível Branco 1,5 mm²
- Fio Auto-Flexível Preto 1,5 mm²
- Fio Auto-Flexível Azul 0,75 mm²
- Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²
- Fio Auto-Flexível Vermelho 0,75 mm²
- Fio Auto-Flexível Amarelo 0,75 mm²
- Fio Silicone 0,5 mm²
- Fio Alta Voltagem 15 KV 0,34 mm²

DISJUNTOR
5A 220V
10A 110/220V
20A 110V

Saída 12V

Entrada 110V/220V

Usina

Fio Auto-Flexível Branco 1,5 mm²

Conecxão do eletrodo de ignição deve ser isolado com espaguete termo retrátil.

Eletrodo de Ignição

Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²

Fio Silicone 200° C Azul 0,75 mm²

Fio Alta Voltagem 15 KV 0,34 mm²

SONALARME 12VCC

Fio Amarelo 0,75 mm²

FUSÍVEL 6 A

GERAL

TURBINA

Conecção do sensor de chama deve ser isolado com espaguete termo retrátil.

Sensor de Chama

Fio deve ficar isolado dos outros fios da usina.

Fio Auto-Flexível Branco 0,75 mm²

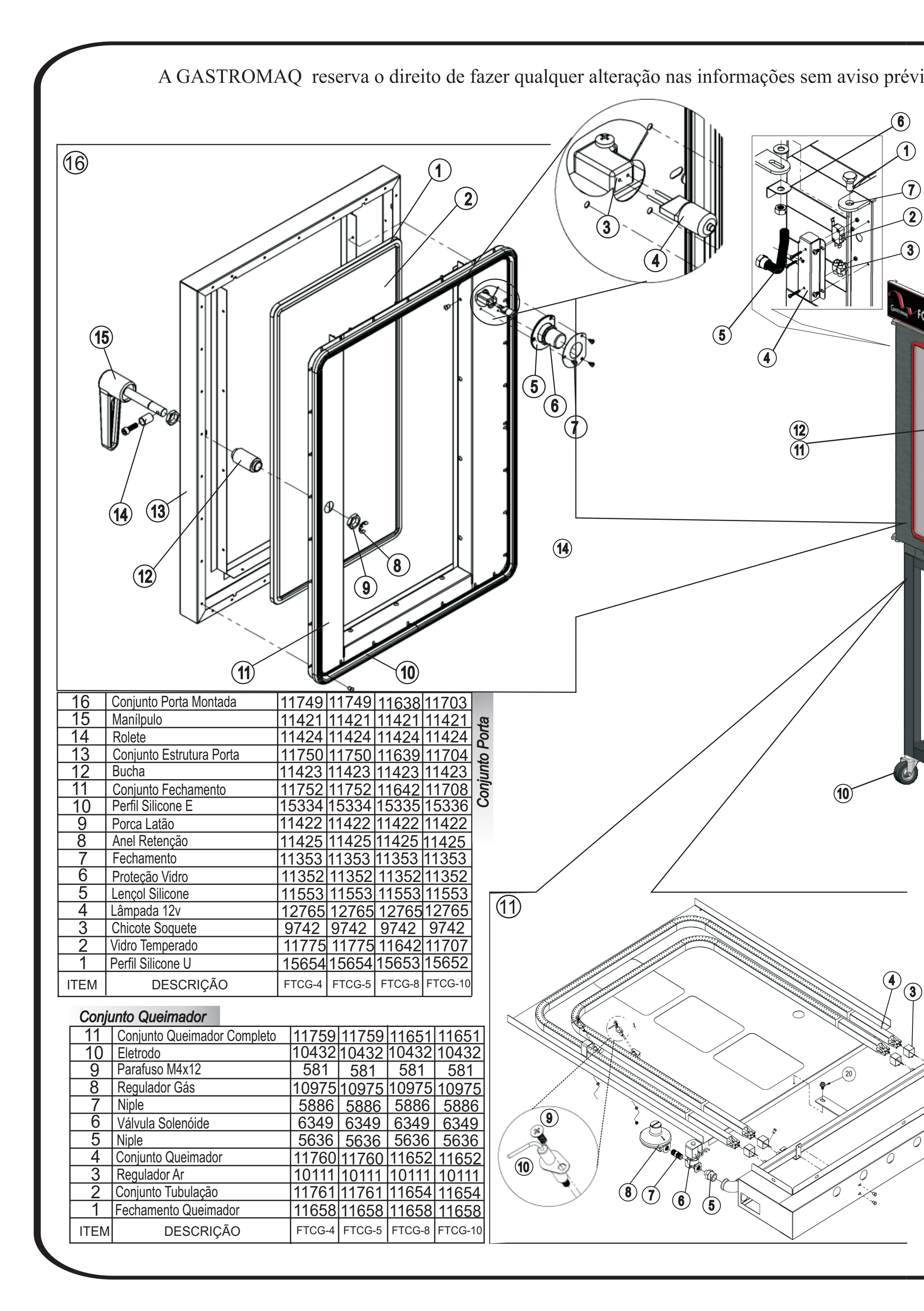
Fio Auto-Flexível Vermelho 0,75 mm²

Fio Silicone 200°C Vermelho 0,5 mm²

Fio Silicone 200°C Preto 1,5 mm²



A GASTROMAQ reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévi



Conjunto Porta

ITEM	DESCRIÇÃO	FTCG-4	FTCG-5	FTCG-8	FTCG-10
16	Conjunto Porta Montada	11749	11749	11638	11703
15	Manílpulo	11421	11421	11421	11421
14	Rolete	11424	11424	11424	11424
13	Conjunto Estrutura Porta	11750	11750	11639	11704
12	Bucha	11423	11423	11423	11423
11	Conjunto Fechamento	11752	11752	11642	11708
10	Perfil Silicone E	15334	15334	15335	15336
9	Porca Latão	11422	11422	11422	11422
8	Anel Retenção	11425	11425	11425	11425
7	Fechamento	11353	11353	11353	11353
6	Proteção Vidro	11352	11352	11352	11352
5	Lençol Silicone	11553	11553	11553	11553
4	Lâmpada 12v	12765	12765	12765	12765
3	Chicote Soquete	9742	9742	9742	9742
2	Vidro Temperado	11775	11775	11642	11707
1	Perfil Silicone U	15654	15654	15653	15652

Conjunto Queimador

ITEM	DESCRIÇÃO	FTCG-4	FTCG-5	FTCG-8	FTCG-10
11	Conjunto Queimador Completo	11759	11759	11651	11651
10	Eletrodo	10432	10432	10432	10432
9	Parafuso M4x12	581	581	581	581
8	Regulador Gás	10975	10975	10975	10975
7	Niple	5886	5886	5886	5886
6	Válvula Solenóide	6349	6349	6349	6349
5	Niple	5636	5636	5636	5636
4	Conjunto Queimador	11760	11760	11652	11652
3	Regulador Ar	10111	10111	10111	10111
2	Conjunto Tubulação	11761	11761	11654	11654
1	Fechamento Queimador	11658	11658	11658	11658

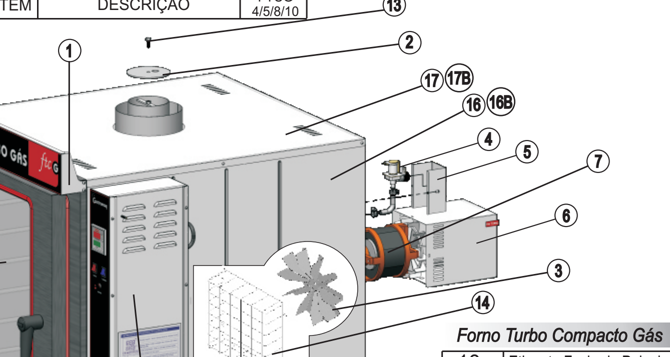
Conjunto Chave Micro

ITEM	DESCRIÇÃO	FTCG 4/5/8/10
7	Porca Dobradiça	1213
6	Batente Micro	11291
5	Mola Conduite	10171
4	Suporte Micro	11290
3	Conector Baquelite	10319
2	Micro Interruptor	10318
1	Parafuso Dobradiça	6753

FORNO TURBO COMPACTO GÁS



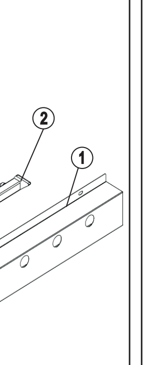
Atualizado em: 27/07/2012

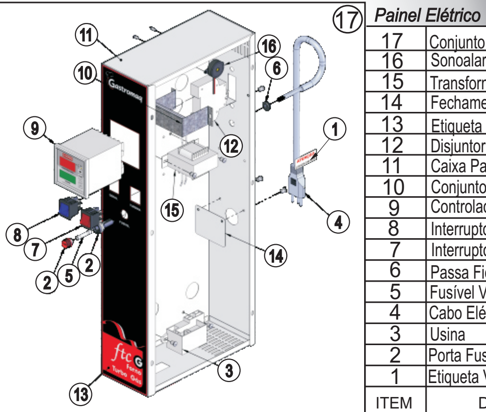


*O Conjunto Carrinho FTCG-4 e 5 deve seguir com 4 pernas - cód 11662

Forno Turbo Compacto Gás

ITEM	DESCRIÇÃO	FTCG-4	FTCG-5	FTCG-8	FTCG-10
18	Etiqueta Fech. do Painel	15341	15341	15341	15341
17B	Fechamento Ext. Traseiro	11736	11736	11626	11696
17	Fechamento Ext. Superior	11625	11625	11885	11885
16B	Fechamento Ext. Esquerdo	11737	11737	11624	11697
16	Fechamento Ext. Direito	11735	11735	11623	11695
15	Fechamento Painel	13671	13671	13671	13671
14	Grade Proteção Turbina	10947	10947	10838	10838
13	Parafuso Flange Vapor	625	625	626	626
12	Conjunto Corrediça Direita	11744	13196	11632	11698
11	Conjunto Corrediça Esquerda	11747	13197	11636	11701
10	Rodízio	9343	9343	10340	10340
9	Conjunto Carrinho *	11665*	11659*	12184	12184
8	Conjunto Mangueira Gás	5970	5970	5970	5970
7	Motor	10449	10449	10313	10313
6	Conjunto Proteção Motor	11628	11628	11628	11628
5	Proteção Válvula Água	11631	11631	11631	11631
4	Válvula Água	10331	10331	10331	10331
3	Turbina	10664	10664	10990	10990
2	Flange Vapor	11779	11779	13528	13528
1	Acabamento Superior	12439	12439	12439	12439





* Contactora somente para fornos MANAUS, contate a fábrica para verificar o código e modelo.

Painel Elétrico

ITEM	DESCRIÇÃO	FTCG-4/5 220V	FTCG-4/5 110V	FTCG-10/8 220V	FTCG-10/8 110V
17	Conjunto Painel Completo	13676	13676	13909	13909
16	Sonoalarme	70752	70752	70752	70752
15	Transformador	13723	13689	13723	13689
14	Fechamento Traseiro Elétrico	13679	13679	13679	13679
13	Etiqueta Painel	13678	13678	13678	13678
12	Disjuntor	13674	13675	13675	12774
11	Caixa Painel	13620	13620	13620	13620
10	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613	13613	13613
9	Controlador	13611	13611	13611	13611
8	Interruptor Azul	10321	10321	10321	10321
7	Interruptor Vermelho	10320	10320	10320	10320
6	Passa Fio Borracha	9904	9904	9904	9904
5	Fusível Vidro	5922	5922	5922	5922
4	Cabo Elétrico PP	02731	02731	02731	15357
3	Usina	1522	1522	1522	1522
2	Porta Fusível Vidro	1235	1235	1235	1235
1	Etiqueta Voltagem	314	313	314	313

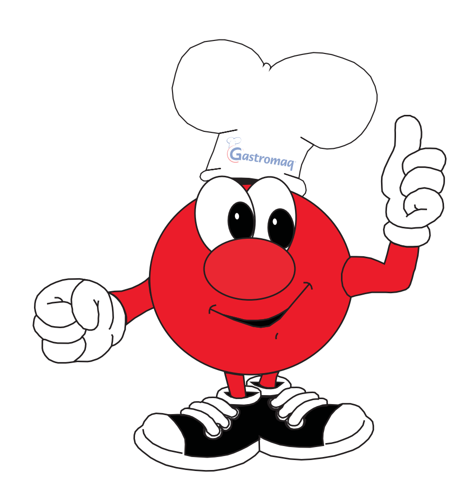
VERSIÓN EN ESPAÑOL

1. PRESENTACIÓN

Gastromaq,empresa especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipamientos proyectados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de la alimentación. Proveemos equipamientos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, confiterías y hasta para cocinas residenciales e industriales**.** Todos los productos **Gastromaq** son fabricados con materiales de alta calidad y terminación superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes. La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alto rendimiento productivo, colocan al HORNO TURBO COMPACTO GÁS al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad. Queremos facilitarlo por haber elegido un producto con la calidad que el nombre merece: **GASTROMAQ**.

2. FINALIDAD DEL MANUAL

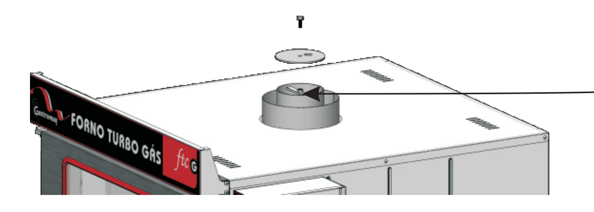
La finalidad de este manual es darle al usuario informaciones necesarias sobre el producto que acaba de ser adquirido. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipamiento.



3. RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, le recomendamos tener cuidado y realizar una inspección para detectar cualquier avería que sea consecuencia del transporte, tales como:

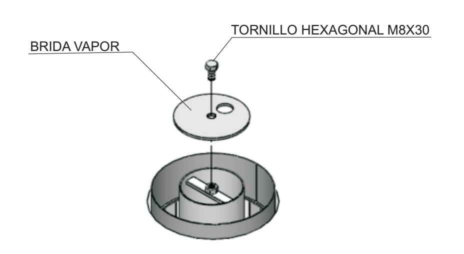
3.1 TRANSPORTE



Utilice este paso para manejar y transportar el horno. utilize siemple pluma hidraulica o tallas.

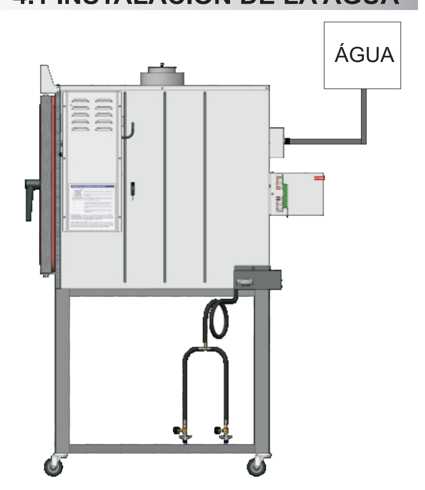
3.2 MONTAJE BRIDA VAPOR

Para mantener la temperatura en el interior del horno, monte la "brida vapor" de acuerdo con el diseño que se muestra al lado. Para un adecuado ajuste de la brida vapor utilice, apenas, el tornillo hexagonal M8x30.



4. PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN

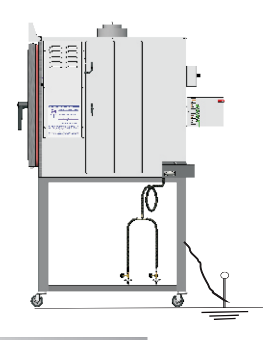
4.1 INSTALACIÓN DE LA AGUA



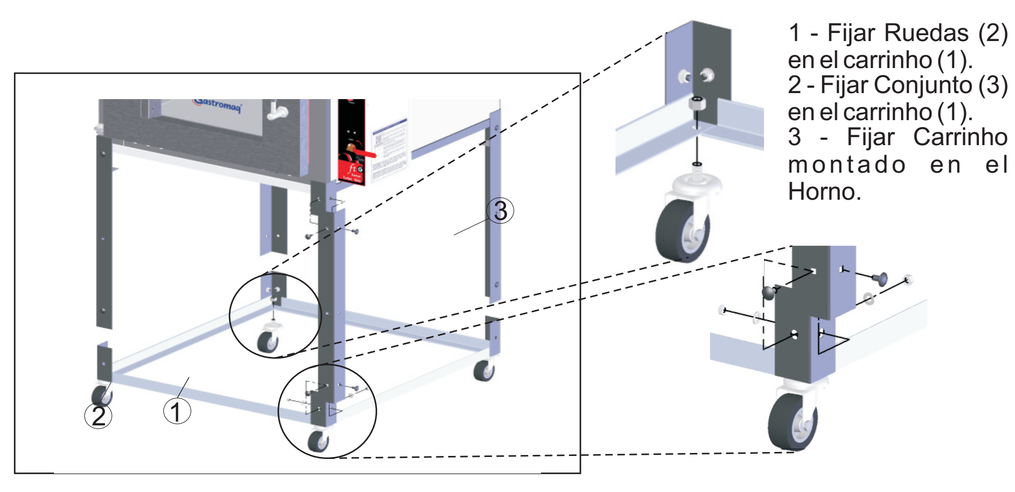
Efectuar la conexión de la manguera del agua en la valvula solenoide situada en la parte posterior del horno. Recordamos que a fin de que no ocurran daños en la valvula del agua y posibilitar un vapor más homogeneo, la alimentación del agua no debe ser directa de la red de la calle, debido a la variación de presión, habiendo necesidad de ser alimentada por meio de una caja de agua, donde la presión és constante. Instale siempre un registro en la red a fin de posibilitar el cierre del agua cuando sea necesario

4.2 CONEXIÓN A TIERRA DEL HORNO

Para la seguridad del operador y de los componentes electrónicos del horno, recomendamos que se efectúe la conexión a tierra del equipamento. Recomendamos utilizar un cable 2,5mm enterrando la asta cerca de 50cm en el sol.



4.4 MONTAJE DEL CARRINHO - HORNOS FTCG-4 Y FTCG-5



1 - Fijar Ruedas (2) en el carrinho (1).
2 - Fijar Conjunto (3) en el carrinho (1).
3 - Fijar Carrinho montado en el Horno.

4.3 PROCEDIMIENTO PARA INSTALACION DEL GÁS

✓Siempre use el acelerador o el 'record' con la inscripción en relieve NBR 8473; Vuelva a colocar el regulador de cada cinco años o cuando es defectuoso;

✓Siempre use la manguera adecuada, con una "malla" transparente y una franja amarilla, la cual aparece la inscripción NBR 8613, la fecha de caducidad y número de lote;

✓Al instalar el regulador, gire el 'Butterfly' a la derecha, hasta que esté firme. Nunca use la herramienta;

✓La manguera debe estar conectado al regulador con abrazaderas apropiadas. Nunca alambre o cinta;

✓Por seguridad, nunca instale ningún accesorio en el cilindro y regulador de presión y manguera;

✓Después de la instalación, revise si hay fugas usando agua con jabón solamente. Si existe una fuga, repetir la instalación;

✓Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área ventilada y llame a la compañía que entregó el gas;

✓Al instalar el cilindro de gas, no se olvide de poner las abrazaderas de la manguera o llame a un profesional cualificado, para evitar una fuga en el futuro.

ATENCIÓN

El equipo debe ser instalado en dos cilindros de 13Kg (GLP-P13) con regulador de presión de "baja presión" de 2,8 kPa y 1 kg / h (el regulador nacional). Para la instalación en más cilindros y el gas (P45) contratar el servicio técnico especializado en tu ciudad. Conecte la manguera de gas en el expediente con abrazaderas adecuadas. El cilindro de gas LPG (gas licuado de petróleo) es del 85% estado líquido en el interior del cilindro. Nunca encienda o mentir cilindro (si todavía existe algo de gas residual en el interior que pueda drenar la fase líquida, la negación de la función del regulador de presión, lo que podría causar graves accidentes).

5. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los HORNOS TURBO COMPACTO GAS FTCG-4, FTCG-5, FTCG-8 y FTCG-10, atienden las necesidades del consumidor asando de manera uniforme cualquer tipo de pan salado o dulce, tortas, pasteles, bizcochos, pizzas, carnes y asados en general, con grand economía en relación a hornos con otras fuentes de calor. Estos hornos están equipados con un panel con las siguientes funciones:

- ✓ Indicador de temperatura y tiempo de cocimiento digital;
- ✓ Botón de vapor con encendido digital;
- ✓ Llave individual para encender la bombilla;
- ✓ Llave individual para encender la turbina y llave generale;
- ✓ Acionamento para vapor (principalmente em regiões frias);
- ✓ Vidrio templado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para agua de vaporización instalada;
- ✓ Conjunto de ruedas para facilitar su movimiento;
- ✓ Posibilita horneadas secuenciales debido al excelente aislamiento y retención del calor.

5.1 HORNO FTCG-10

- ✓ Cantidad de asaderas: 10 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 1000 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de Gás: 1,6 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1CV
- ✓ Peso con embalaje: 300Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 200Kg

5.2 HORNO FTCG-8

- ✓ Cantidad de asaderas: 8 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 800 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo medio de gas: 1,3 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 276Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 190Kg



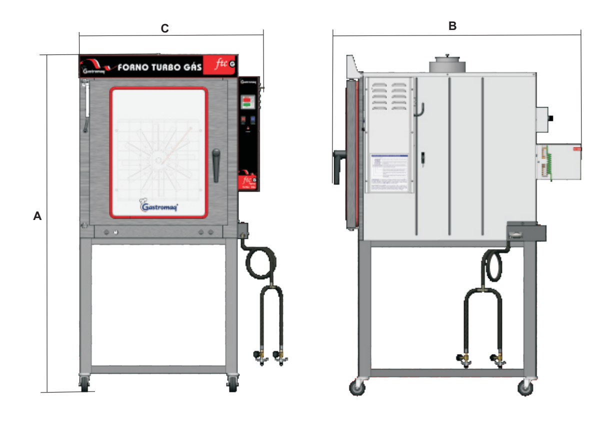
5.3 HORNO FTCG-5

- ✓ Cantidad de assaderas: 5 unidades (no incluídas);
- ✓ Producción (panes 50g): 500 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de gas: 0,9 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 200 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg

5.4 HORNO FTCG-4

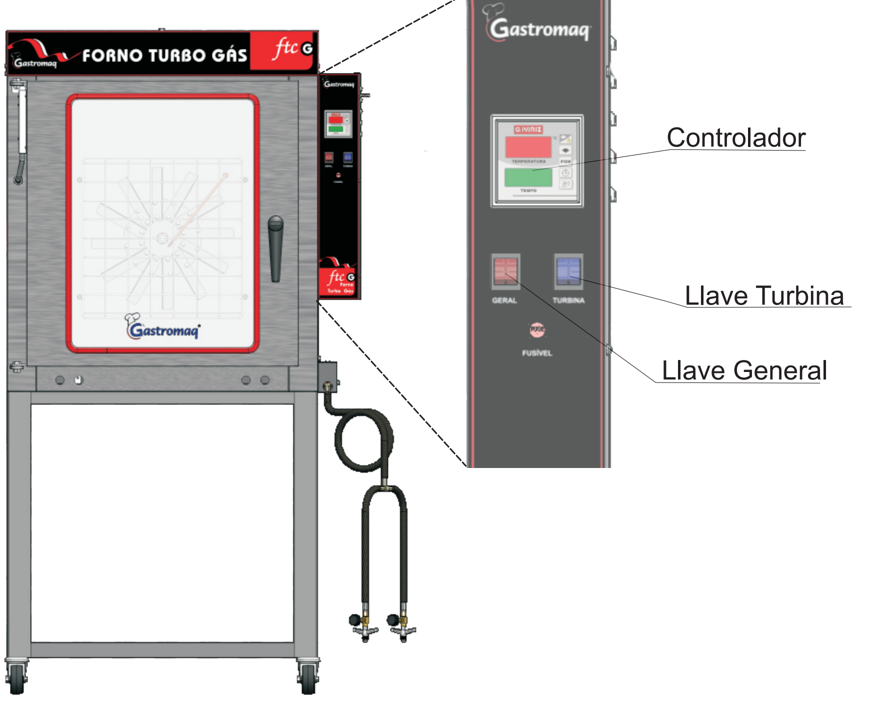
- ✓ Cantidad de asaderas: 4 unidades (no incluídas);
- ✓ Producción (panes 50g): 400 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 200 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg

5.5 DIMENSIONES DEL HORNO



Modelo	DIMENSIONES (mm) A	B	C
FTCG-4/5	1450	1250	930
FTCG-8	1670	1270	930
FTCG-10	1840	1270	930

6. OPERACIONES BÁSICAS DEL HORNO



Tras la recepción de su horno, es necesario tomar algunas precauciones cuando se enciende. Siga las instrucciones a continuación para el correcto funcionamiento de la máquina:

1. Compruebe la potencia de su horno antes de enchufarlo a la toma;
2. Después de comprobar el voltaje, conecte el cable a la toma;
3 Gire el interruptor de circuito, que se encuentra detrás del panel;
4. Accionar el interruptor y la llave a la turbina;
5. Abrir la válvula de gas, situado en el panel frontal y establecer la temperatura deseada y el tiempo.

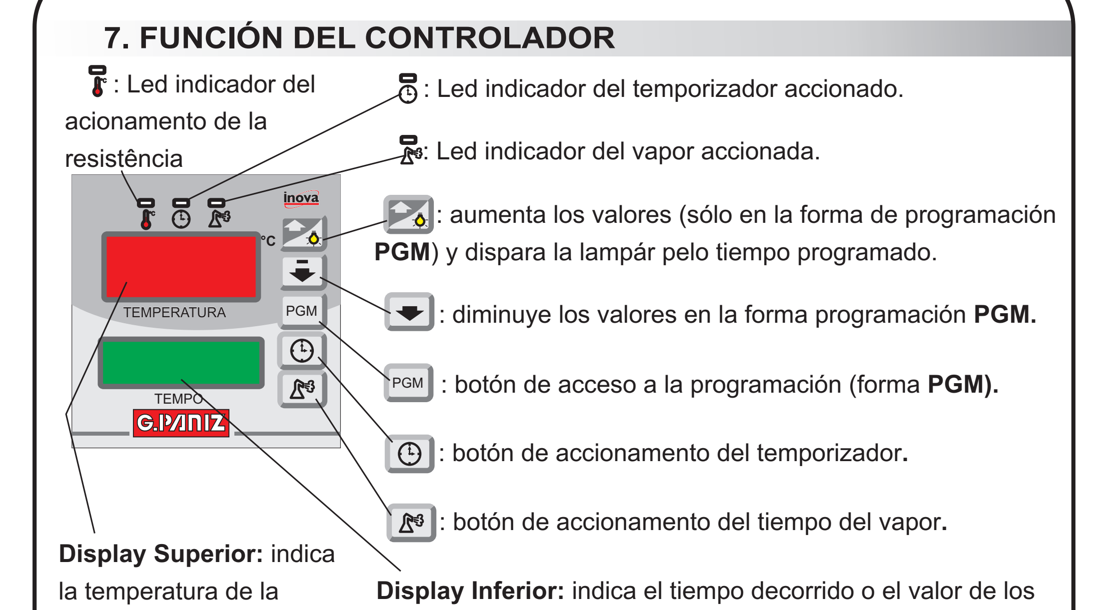
Para el funcionamiento de las lámparas para la iluminación de la puerta, si és necesario pulsar la tecla .

ATENCION

Siempre haga funcionar el horno con el turbo ligado.
El Horno está equipado con micro interruptor para apagar la turbina cuando la puerta estár abierta.



7. FUNCIÓN DEL CONTROLADOR



PROGRAMACIÓN: para programar la temperatura deseada presione la tecla PGM , enseguida aparecerá en el display superior las letra SPt , en este momiento presione las teclas [▲] o [▼] hasta la temperatura deseada. Para programar el tiempo presione la tecla PGM **,** enseguida aparecerá no display superior las letras tP0 **,** en este momiento presione las teclas [▲] o [▼] hasta el tiempo deseado.

7.1 ALARMAS

Alarma Temporizador: La alarma se activa cuando el tiempo especificado al comienzo de la operación "reset", o cuando la temperatura alcanza el nivel determinado al comienzo de la operación. Durante la alarma, la pantalla inferior parpadea y la alarma sonando. Para cancelar la alarma, pulse la tecla PGM .

Alarma de gas: En este caso, la alarma se activa cuando el conductor se identifica algún problema con el suministro de gas. El led se activará y después de 15 segundos, la alarma sonará indicando las letras GAS en la pantalla superior e FALH inferior de la pantalla. Apague el horno, compruebe la válvula de gas y encender el horno de nuevo.

Alarma Termopar: Si el controlador detecta un problema con el termopar, se activa la alarma y el led se disparará. Después de 15 segundos, la alarma sonará indicando las letras tEr en la pantalla superior e FALH inferior de la pantalla. Apague el horno, compruebe el termopar y encender el horno de nuevo.

7.2 PROGRAMACIÓN DEL VAPOR

Vaporización: Para establecer el vapor mantenga pulsado las teclas y , a continuación, pulse la tecla . En la pantalla aparecerá por encima de las letras UAP. Pulse las teclas o hasta que el tiempo deseado y la tecla PGM para validar la operación.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 ALTERACIÓN DEL TENSION

El Horno Turbo Gás puede tener su voltaje cambiado. Para ello basta con ponerse en contacto con el soporte técnico y solicitar las siguientes partes (según el modelo de su horno y la tensión deseada):

Transformador	13689	13723	13689	13723
Disyuntor	13675	13674	12774	13675
Valvula de la água	10331	10331	10331	10331
DESCRICIÓN	FTCG-4/5 110V	FTCG-4/5 220v	FTCG-8/10 110V	FTCG-8/10 220v

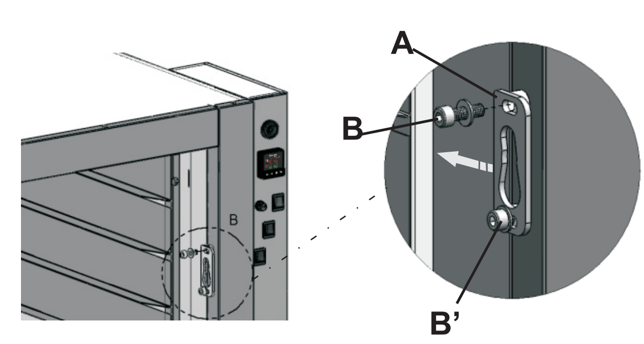
Para cambiar el voltaje de funcionamiento del motor, revisar la placa de nombre del mismo.

OBS: Los elementos enumerados en la tabla de arriba no están cubiertos por la garantía.

8. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DEL HORNO

Limpieza de su horno siempre debe hacerse después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no abusar del agua para evitar dañar los componentes eléctricos.

8.1 AJUSTE DE PRESSIÓN DE LA PUERTA



Para aumentar la presión del cierre de la puerta del horno proceda de la siguiente forma:

1) Con una llave Allen afloje los tornillos (**B**) y (**B'**).

2)Mueva la pieza (**A**) en el sentido indicado, aproximadamente 3mm;

3) Apriete nuevamente los tornillos (**B**) y (**B'**).



TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94Kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.



8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto

Etiqueta del producto

Julho 2012





www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS